

Fiche technique

ANTISEPTIQUE



BISULFITE D'AMMONIUM

NH₄HSO _{3 -} Sulfitage des moûts

> Applications

Solution disponible aux concentrations 400 et 200 g de SO₂/l.

Le bisulfite d'ammonium donne aux levures une partie de l'azote propice à leur multiplication. Cet ajout d'azote ammoniacal lorsque l'oxygène dissout est encore présent, avant le début de la fermentation, favorise l'assimilation des ions NH₄⁺.

Le bisulfite donne également la dose de SO₂ idéale pour les vinifications afin de préserver le moût des oxydations enzymatiques ; il a une activité inhibitrice sur les bactéries et les levures ; il est indispensable à la dissolution des composés phénoliques en vinification en rouge.

Mode d'emploi

Apporter le bisulfite d'ammonium avant le départ des fermentations. Ajouter directement sur moûts. Pour une incorporation optimale, il est conseillé de l'incorporer à l'aide d'une pompe doseuse assurant des apports précis et homogènes.

Doses d'emploi

Pour la concentration 200 : de 12 à 45 ml /hl Pour la concentration 400 : de 6 à 22 ml/hl

Conditionnement

Bidon de 25 kg et cuve de 1200 kg

Conservation

A conserver plein dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

A utiliser rapidement après ouverture.

Cristallise à 0°C.

Sécurité

Le bisulfite d'ammonium est un produit classé irritant : XI irritant

H319: provoque une sévère irritation des yeux

H335: peut irriter les voies respiratoires.

P305+351+338: EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX, rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

P312 : appeler immédiatement un centre antipoison ou un médecin en cas de malaises

P304+340: EN CAS D'INHALATION : transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au repos dans une position où elle peut confortablement respirer.

EUH 031: au contact d'un acide, dégage un gaz toxique.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



E-mail: biotechoenologie@orange.fr